

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за изменение на равнището на Съюза на продуктова спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(2023/С 36/05)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението по смисъла на член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на публикуването ѝ.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Monti Lessini“

PDO-IT-A0462-AM02

Дата на подаване на заявлението: 23.9.2021 г.

1. Заявител и законен интерес

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Доброволно сдружение за защита на вината със защитено наименование за произход (ЗНП).

2. Рубрика от продуктова спецификация, която подлежи на изменение/изменения

- Наименование на продукта
- Категория на лозаро-винарския продукт
- Връзка
- Пазарни ограничения

3. Описание и основания за изменението

3.1. Въвеждане на категорията „качествено пенливо вино“

Изменението се отнася до въвеждането на категорията „качествено пенливо вино“, включително за вариантите Riserva и Crémant.

Причината за това изменение е да се даде възможност за производството на категория лозаро-винарски продукт, който в миналото е бил произвеждан в района на наименованието „Monti Lessini“. Благодарение на съвременните техники на винопроизводство продуктът може да бъде произведен съгласно специфичен стандарт за високо качество, свързан с географския произход на виното.

Във връзка с това следва да се отбележи, че тази категория вина вече е била произвеждана в района, обхванат от наименованието, до 2011 г., но впоследствие е включена в наименованието за произход „Lessini Durello“ от същия район.

Понастоящем изменението е необходимо, за да се посрещнат новите производствени и търговски изисквания, като същевременно се запазят традициите.

(¹) ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

Основната цел е да се повиши популярността на категорията „качествено пенливо вино“ със ЗНП „Monti Lessini“, така че да се постигне по-тясна връзка между района и това пенливо вино, произвеждано от грозде Durella като основен сорт. Това грозде е особено подходящо за производство на пенливо вино, което изразява специфичния потенциал на района на производство на това ЗНП, с неговите уникални почвено-климатични условия и традиционни техники за производство на вино.

Изменението се отнася до следните раздели от единния документ: „Категории лозаро-винарски продукти“, „Описание на виното (вината)“, „Специфични енологични практики“, „Максимални добиви“ и „Връзка с географския район“.

3.2. **Включване на описание на разрешените сортове грозде за категорията „качествено пенливо вино“**

В съответствие с приложимото законодателство на ЕС и националното законодателство е включено описание на сортовете грозде за новата категория лозаро-винарски продукт „качествено пенливо вино“.

Уточнява се по-специално, че основният сорт е Durella, който трябва да съставлява най-малко 85 % от производството на тази категория. Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay и Pinot Nero могат да се използват като допълнителни сортове, но делът им не трябва да надвишава 15 %.

Това изменение не води до промени в единния документ, тъй като сортовете вече са били включени в раздел 7 от него, като се има предвид, че разрешената гама от сортове е същата като тази за лозаро-винарските продукти „Monti Lessini“ в категория „Вино“.

3.3. **Включване на производствен добив и естествено алкохолно съдържание по обем на гроздето за категорията „качествено пенливо вино“**

Причината за това изменение е, че съгласно приложимото законодателство на ЕС и националното законодателство за новата категория „качествено пенливо вино“ трябва да бъдат посочени максималният добив на грозде от хектар и естественото алкохолно съдържание на гроздето.

Това изменение се отнася до раздел „Максимални добиви“ от единния документ.

3.4. **Включване на дерогацията от производството в рамките на определения географски район за категорията „качествено пенливо вино“**

Това изменение се отнася до включването на дерогацията относно лозаро-винарските дейности за нововъведената категория „качествено пенливо вино“. Съгласно законодателството на ЕС тези операции могат да се извършват във всяка част от територията на административните единици, посочени в раздела „Определен географски район“, както и в определения производствен район, разположен между провинциите Verona и Vincenza.

Това изменение е необходимо, за да се даде възможност на някои производители да продължат дейността си по производството на качествено пенливо вино извън определения географски район, както е обяснено по-горе, така че да могат да се възползват от стопанствата на трети страни, оборудвани с подходящи технологии за производството на този вид вино, по-специално за етапа на вторична ферментация.

Това изменение се отнася до раздела „Допълнителни условия“ на единния документ.

3.5. **Включване на правилата за производство на вино за категорията „качествено пенливо вино“**

Изменението се отнася до включването на техниките за производство на вино, разрешени за производството на нововъведената категория „качествено пенливо вино“, която включва вариантите Riserva и Crémant.

Това изменение е необходимо, за да се уточнят основните техники за производство на вино в новата категория „качествено пенливо вино“, включително за вариантите Riserva и Crémant. За всеки от тези варианти са посочени конкретни данни относно метода на приготвяне, продължителността на отлежаване в бутилка и съдържанието на захар.

Това изменение се отнася до раздела „Специфични енологични практики“.

3.6. Включване на описание на аналитичните и органолептичните характеристики на категорията „качествено пенливо вино“, включително за вариантите Riserva и Crémant.

Изменението се отнася до включването на характеристиките на нововъведената категория „качествено пенливо вино“, включително за вариантите Riserva и Crémant.

Причината за това изменение е необходимостта от включване на информация за категорията „качествено пенливо вино“ (включително за вариантите Riserva и Crémant) в продуктовата спецификация, като се посочат основните референтни показатели, за да бъде пуснато за консумация.

Това изменение се отнася до раздела: „Описание на виното (вината)“.

3.7. Включване на описание на връзката с географската среда за категорията „качествено пенливо вино“

Изменението се отнася до добавянето на описание на връзката с географската среда за новата категория „качествено пенливо вино“, която включва вариантите Riserva и Crémant.

Причината за това изменение е да се докаже, че изискванията за качество и специфичните характеристики на нововъведените качествени пенливи вина се дължат основно на специфичната географска среда, която е традиционно подходяща за отглеждане на лозя, включително съответните природни и човешки фактори. Във включването се посочва как се съчетават видът на почвата, надморската височина, характеристиките и човешките ресурси (практики за отглеждане, системи за управление, ръчно бране на реколтата, системи за преработка), за да се гарантира, че полученият продукт е уникален и не може да бъде повторен другаде.

Това изменение се отнася до раздела „Връзка с географския район“ на единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Monti Lessini

2. Вид на географското означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. Описание на виното (вината)

1. „Monti Lessini“ Durello

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: сламеножълт с различна интензивност;
- аромат: деликатен плодов и характерен;
- вкус: сух, плътен, средно сух в различна степен, с традиционно жизнен вкус;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 об. %.
- минимален екстракт без захар: 15,0 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. „Monti Lessini“ Bianco

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: сламеножълт с различна интензивност;
- аромат: приятен, характерен;
- вкус: свеж, ароматен и хармоничен;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 об. %;
- минимален екстракт без захар: 17,0 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: рубиненочервен, възможни отенъци на гранат;
- аромат: деликатен, приятен, характерен;
- вкус: сух, плътен, приятно горчив;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,5 об. %;
- минимален екстракт без захар: 24,0 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. „Monti Lessini“ passito

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- цвят: златистожълт
- аромат: характерен, интензивен и плодов;
- вкус: умерено сладък или сладък, хармонично кадифен, плътен;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 14,50 об. %;
- минимален екстракт без захар: 26,0 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,50
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- пяна: фина и дълготрайна;
- цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;
- аромат: характерен, с деликатни нотки на дрожди;
- вкус: от брют натюр или *ris dosé* до екстра брют, брют, екстра сухо, сухо и полусухо;
- минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 об. %;
- минимален екстракт без захар: 15 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

6. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“ — Riserva

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- пяна: фина, интензивна;
- цвят: от сламеножълт с различна наситеност до златистожълт;
- аромат: богати, разгръщащи се нотки, характерни за дългия период на отлежаване в бутилка;
- вкус: от брът натюр или *pas dosé* до екстра брът, брът, екстра сухо, сухо и полусухо;
- минимален екстракт без захар: 15,00 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,50
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

7. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“ — Crémant

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

- пяна: фина, кремообразна;
- цвят: сламеножълт с различна интензивност, понякога с медни оттенъци;
- аромат: деликатен, фин, с нотки, които напомнят за вторичната ферментация в бутилката;
- вкус: от брът натюр или *pas dosé* до екстра брът, брът, екстра сухо, сухо и полусухо;
- минимален екстракт без захар: 15,00 g/l.

Останалите аналитични показатели, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,50
Минимална обща киселинност	5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Винопроизводствени практики

а) Специфични енологични практики

Класически метод за производство на пенливо вино

Специфична енологична практика

Естествена вторична ферментация в бутилката по класическия метод, в съответствие с действащите правила за производство на пенливи вина.

б) Максимални добиви

1. „Monti Lessini“ Durello

16 000 kg грозде/ha

2. „Monti Lessini“ Bianco

12 000 kg грозде/ha

3. „Monti Lessini“ Pinot Nero

12 000 kg грозде/ha

4. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“

16 000 kg грозде/ha

5. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“ — Riserva

16 000 kg грозде/ha

6. Качествено пенливо вино „Monti Lessini“ — Crémant

16 000 kg грозде/ha

6. Определен географски район

Районът на производство на вината с контролираното наименование за произход „Monti Lessini“ обхваща:

а) провинция Verona: цялата територия на общините Vestenanova, San Giovanni Ilarione и част от територията на общините Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago и Badia Calavena.

б) провинция Vicenza: цялата територия на общините Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino и част от територията на общините Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio и Zermeghedo.

Границите на района са, както следва: на изток започва от границата с провинция Vicenza, в местността Calderina, на 36 m надморска височина, следва пътя, който води до Roncà, преминавайки през селищата Binello и Momello. След това преминава през село Roncà и продължава по пътя, който се пресича с междуселищния път Monteforte-Montecchia, до границата на община Montecchia di Crosara. По-нататък следва тази общинска граница до надморска височина 64 m, след това следва пътя, който отново стига до междуселищния път, южно от кооперативната изба на Montecchia di Crosara. Продължава за кратко на север до междуселищния път Val d'Alpone до моста над едноименната река и след това по общинския път, който минава през селищата Molino, Castello и San Pietro южно от село Montecchia di Crosara. След това продължава до река Rio Albo (85 m надморска височина), която очертава границата на района до 406 m надморска височина южно от Corgnan и Tolotti, където се слива с границата на община Cazzano di Tramigna. По-нататък границата следва общинския път по посока на Marsilio, и като остава на същата надморска височина, минава покрай реките Rio V. Brà и V. Magragna до 149 m надморска височина при селището Caliarì. От селището Caliarì границата на района продължава на север, по пътя за Campiano, до селището Panizzolo (209 m надморска височина), където достига до река Tramigna; изкачва се на север, като следва Tramigna до границата на община Tregnago, и след това в кратък участък върви покрай нея на запад, достигайки до селището Rovere (357 m надморска височина, а след това 284 m). По-нататък минава по пътя за Tregnago, минава покрай точката с 295 m надморска височина, където навлиза в село Tregnago и го пресича по главния път до точката с надморска височина 330 m. Оттам се включва в общинския път за Marcemigo, пресича селото и излиза от селището Morini (481 m надморска височина), след което следва междуселищния път за San Mauro di Saline (523 m надморска височина). Минава по протежение на междуселищния път до S. Mauro di Saline (523 m надморска височина), като следва междуселищния път за S. Mauro di Saline на север до селището Bettola на границата с община Badia Calavena. От селището Bettola се спуска по общинския път, прекосявайки селищата Canovi, Valle, Antonelli, Riva и Fornari, и навлиза на територията на Badia Calavena. От 451 m надморска височина следва общинския път на изток и излиза при селището Colli (734 m надморска височина), където се среща с границата с Vestenanova (643 m надморска височина). Нататък продължава все още по общинския път, преминавайки през село Castelvevo, продължава до

Vestenavecchia и достига до центъра на Vestenanova. След това продължава до Siveri по общинския път и достига до селището Alberomato. Оттам минава през село Bacchi и достига до границата на провинция Vicenza. По-нататък следва границите на провинцията на север до 474 m надморска височина, след което минава по северната граница на община Chiampo на изток и след това на юг, до пресечната точка между тази граница и междуселищния път, който свързва Chiampo с Nogarole Vicentino (468 m надморска височина). Продължава по този път през село Nogarole и след това по пътя за Selva di Trissino до Capitello малко след 543 m надморска височина, където завива наляво по пътеката, водеща към акведукта. Оттам границата на района следва пътеката, която прекосява Prizzi, където на 530 m надморска височина се слива с пътя за Cornedo, който следва през Pellizzari и Duello до кръстовището с общинския път, водещ до Caliarì, Stella и Ambrosi, преминавайки покрай село Grigio, преди отново да се слее с междуселищния път за Cornedo. В Cornedo следва националният път № 246 по посока на моста Nori. Точно преди моста завива на изток и следва общинския път, който минава покрай Colombara, Bastianci, Muzzolon и Milani (547 m надморска височина). От това място границата следва черния път в североизточна посока до Crestani (532 m надморска височина), след това продължава по общинския път, който води до Mieghe и Milani (626 m надморска височина), Casare di Sopra, Casara di Sotto и Godeghe, до кръстовището с общинския път за Monte di Malo-Monte Magrè, като го следва до това населено място. Оттам границата следва пътя за Magrè до 294 m надморска височина, продължава на северозапад до 214 m надморска височина, минава по пътя Valfreda, достигайки до Raga (414 m надморска височина) и след това продължава до общинската граница между Schio и Torrebelvicino, като я следва до 216 m надморска височина. По-нататък следва река Leogra до моста на национален път № 46, продължавайки по речния път до 188 m надморска височина. Оттук следва национален път № 46 Schio—Vicenza до селището Fonte di Castelnuovo, прекосява Fonte di Castelnuovo и следва пътя за Costabissara, който стига до селищата Cà de Tommasi и Pilastro.

След това границата на района следва общинския път за Costabissara до Creazzo, като преминава през селището S. Valentino до южната граница на община Costabissara. Продължава на запад по южната общинска граница на община Costabissara, до кръстовището с пътя от Gamgubliano, който отива към Sovizzo по протежение на пътя Valdiezza. След това следва пътя за Castelgomberto, докато достигне отляво до пътя, който води до селата Busa, Pilotto и Vallorona. След знака „Стоп“ границата завива наляво, след това за втори път завива наляво и преминава през кръстовището за Monteschiavi. На кръстовището за Contrà Vallorona, Rubbo и Spinati се отдалечава от пътя, който води към тези села, и продължава право напред до Via Vallorona в долния край. После границата продължава надясно, като следва линията на билото по посока на Valdimolino, след това следва пътя, който води към Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (пътя Cavallara). По-нататък границата поема по пътя Bastian до кръстовището с пътя, който идва от Castelgomberto. Оттам продължава по пътя Bernuffi, като завива наляво и достига до село Sant'Urbano. На кръстовището завива наляво и следва пътя за Sovizzo Alto. При Casa Cattani завива надясно по via Causa, като в края на този път завива пак надясно и следва пътя (за Carbonara) до Bastia Bassa, след което продължава към Campestrini и накрая достига до дясната страна на Villa Cordellina. Оттам завива надясно и достига кръстовището с национален път № 246, завива наляво в посока на пътя Montorsina, като включва в района обекта Castelli di Giulietta e Romeo.

След това границата следва пътя за Montecchio Maggiore и Montorso до моста над река Chiampo, пресича го и продължава на юг до пътя за Zermeghedo, който стига до via Mieli. От кръстовището с via Mieli тя продължава наляво по посока на селището Belloccheria, като за граница на определения географски район се смята линията на билото до кръстовището с via Perosa. Оттам тя продължава към село Montebello, като минава през Castelletto, достигайки до кръстовището на пътя за Mira. След това продължава по пътя за Selva до кръстовището между Casa Cavazza и пътя за Zermeghedo.

Границата следва пътя Agugliana и продължава в посока на La Guarda. На около 300 метра от това селище тя завива наляво по пътека, която стига до границата с Gambellara, като я следва на север до 143 m надморска височина.

След това се спуска по междуселския път, който води до Gambellara, прекосява Gambellara в западна посока, като следва пътя от Gambellara до Calderina, където достига до първоначалната точка на определения географски район в провинция Verona.

7. Винен(и) сорт(ове) грозде

Chardonnay B

Durella B. — Durello

Garganega B. — Garganego

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

8. Описание на връзката/връзките**ЗНП „Monti Lessini“ (вино и качествено пенливо вино)**

Данни за географския район

Природни фактори, които допринасят за връзката

Районът на производство на вината със ЗНП „Monti Lessini“ обхваща хълмистата част на източните склонове на планината Lessini, които се намират на границата между провинциите Verona и Vicenza. Геологията на района е особено сложна и многопластова, като в районите, в които понастоящем се отглеждат лозя, преобладават вулканични и вулканично-детритусни скали. Получените в резултат на това почви са богати на минерали и умерено дълбоки, с фина текстура и съдържание на базалтови скали, което е оскъдно по повърхността, но в по-високи концентрации дълбоко в почвата. Минералният профил на почвите е благоприятен за процесите на ферментация на мъстта, произведена от гроздето Durella — сорт бяло грозде, който се среща почти само в района.

Районът на ЗНП „Monti Lessini“ се характеризира с мек, умерен климат с годишни валежи от около 1 000 mm, концентрирани предимно през пролетта и есента, и средни годишни температури от около 13,5 °C.

Физико-географската структура на района, която е обща за целия регион Lessini, се характеризира с дълги и в по-голямата част тесни долини, които се разстилат предимно в посока северозапад—югоизток, разделени от хребети, разположени по същия начин, които се простират на юг, докато не изчезнат под алувиалните наноси на заливната равнина на река По. Разликата в надморската височина в района е около 800 m — фактор, който благоприятства значителните разлики между дневните и нощните температури.

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

Фактът, че лозарството в района Monti Lessini датира от седем века, подчертава грижата, с която хората са отглеждали лозата в този район на високи хълмове, разположен между провинциите Verona и Vicenza.

В историческите документи за земеделието в района Monti Lessini често се среща изразът „Terra cum vineis“, т.е. земя, изцяло засадена с лозя. От XIX в. нататък лозарството и винарството в провинциите, обхванати от това наименование, допринасят за значително увеличаване на производството и повишаване на качеството на произвежданите вина.

Това увеличение е последвано от първите мерки за защита на характерните за района вина и последвалото създаване на асоциация, която да представлява производителите. Първоначално наименованието е създадено с Министерски указ № 25/06/1987, публикуван в Държавен вестник № 6 от 9 януари 1988 г., в рамките на ЗНП „Lessini Durello“, а през 2011 г. наименованието е променено на „Monti Lessini“ едновременно с признаването на ЗНП „Lessini Durello“. Консорциумът за защита на наименованието „Lessini Durello“ [Consortio di Tutela del Lessini Durello], признат от италианското министерство през ноември 2000 г., се занимава с популяризиране на наименованията, произвеждани в района, както и на производствените и социално-икономическите условия в долините Veronese и Vicentine в района, обхванат от продуктовата спецификация. Производителите на вина с това наименование, в сътрудничество с консорциума, усъвършенстват техниката, използвана за производство на пенливо вино от грозде Durella, като по този начин му осигуряват престижна позиция сред пенливите вина, произвеждани в района на Venice.

Най-добрите култури се отглеждат на добре оголени почви с вулканичен произход, като се използват съвременни техники за отглеждане в съответствие с местните традиции. Сортът Durella се развива добре при добро излагане на слънчева светлина, но преди всичко изисква добър въздушен поток в лозята.

Системите за формировка на лозята се усъвършенстват през годините в съответствие с преследваните енологични цели. Понастоящем най-добрите системи за този вид производство са перголата и методът на Guyot. Перголите се използват по стръмните склонове, където лозята се обработват предимно ръчно. Системите „шпалир“ или „Гюйо“ се срещат по-често в по-достъпни райони, където склоновете не са толкова стръмни. Тези системи за формировка на лозята осигуряват добро узряване на гроздето и запазване на доброто му състояние. Те са отличителен белег не само за пейзажа, но и за качеството на вината и постоянството на добивите.

Районът със ЗНП „Monti Lessini“ понастоящем е известен със своите енологични постижения, които са признати на винени конкурси в Италия и по света.

ЗНП „Monti Lessini“ — категория вино

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

Вината със ЗНП „Monti Lessini“ — Durello имат сламеножълт цвят с различна интензивност, характерен и деликатен плодов аромат и сух, плътен вкус, с различна интензивност, както и традиционна игривост. Ароматите на повече или по-малко зелена ябълка се редуват с по-силни и по-богати минерални нотки, както и нотки на кремък, включително морски аромати на йод и сяра.

Вината със ЗНП „Monti Lessini“ — Bianco имат сламеножълт цвят с различна интензивност, характерен приятен аромат и свеж, ароматен и хармоничен вкус.

Вината със ЗНП „Monti Lessini“ — Pinot Nero са рубиненочервени на цвят, понякога с гранатови оттенъци, с деликатен, приятен и характерен аромат и сух, плътен и приятно горчив вкус.

Вината със ЗНП „Monti Lessini“ — Passito са златистожълти на цвят, с характерни интензивни и плодови аромати. Вкусът им е от умерено сладък до сладък, кадифен, хармоничен и плътен.

Районът Monti Lessini е идеалната среда за производство на вината със ЗНП „Monti Lessini“: характерните вулканични почви са богати на хранителни вещества, а спускащите се от Monti Lessini прохладни въздушни течения позволяват да се достигне оптимална зрялост, като същевременно се запази необходимата киселинност на гроздето. Минералните нотки са отличителен белег за тези видове вина.

Традиционните системи за формировка тип „пергола“ и „шпалир“, техническият опит на лозарите, вековните традиции и инвестициите в енологични технологии — всичко това се съчетава, за да се получат вина с много богати аромати. В действителност вината със ЗНП „Monti Lessini“ не притежават уникалност по отношение на устойчивостта на своята структура. Обонятелните характеристики са тези, които формират и на практика определят идентичността на продукта.

ЗНП „Monti Lessini“ — категория качествено пенливо вино

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

Качественото пенливо вино със ЗНП „Monti Lessini“ притежава фина и устойчива пяна. Цветът му е сламеножълт, с различна интензивност, и има характерен аромат с деликатни нотки на дрожди. Съдържанието на захар варира от бряот натюр или *pas dosé* до полусухо.

Качествените пенливи вина със ЗНП „Monti Lessini“ Riserva имат интензивни, фини мехурчета. От сламеножълти с различна интензивност до златистожълти на цвят, тези вина имат богати аромати с добре развити нотки, характерни за дългия период на отлежаване в бутилката. Съдържанието на захар варира от бряот натюр или *pas dosé* до полусухо.

Качествените пенливи вина със ЗНП „Monti Lessini“ Crémant имат фини, кремообразни мехурчета. От сламеножълти с различна интензивност до златистожълти на цвят, тези вина имат богати аромати с добре развити нотки, характерни за дългия период на отлежаване в бутилката. Съдържанието на захар варира от бряот натюр или *pas dosé* до полусухо.

Умереният климат и значителните температурни разлики между деня и нощта, характерни за района със ЗНП „Monti Lessini“, допринасят за образуването на значителен брой ароматни прекурсори, които подобряват органолептичните характеристики и типичните нотки на гроздето Durella.

Съдържанието на минерали в почвите, както и свежата киселинност на сорта Durella, означават, че виното е особено подходящо за производство на пенливо вино. Тази техника (която се използва като метод за разкриване на най-добрите качества на сорта Durella от самото създаване на наименованието) позволява да се открият типичните характеристики, посочени по-горе, в зависимост от периода на отлежаване. Ако периодът на отлежаване е по-кратък, виното ще има повече приятни нотки и аромати на зелена ябълка и цитрусови плодове, типична минералност и характерна танинова консистенция, която е уникална за белите вина и благодарение на която се получават особено фини мехурчета. По-дългият период на отлежаване (вариантите Riserva) смекчава темпераментния характер на сорта, което води до по-изразителни вина с автолитични нотки, които играят важна роля за създаването на елегантни органолептични усещания. Типичните морски нотки винаги се усещат и въпреки че виното никога не е прекалено плътно, усещането за вкус, подсилено от горчив минерален послевкус, не спира да носи удоволствие.

9. **Други специфични изисквания (опаковане, етикетирание, други изисквания)**

Производство на пенливи вина

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

В съответствие с дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) № 2019/33⁽²⁾ на Комисията, дейностите по производство на качествени пенливи вина могат да се извършват в рамките на определения производствен район, както и в провинциите Verona и Vincenza.

Връзка към продуктовата спецификация

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283>

⁽²⁾ ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.